

Le véritable cheesecake de Rachel !



Catégorie

Dessert



Préparation

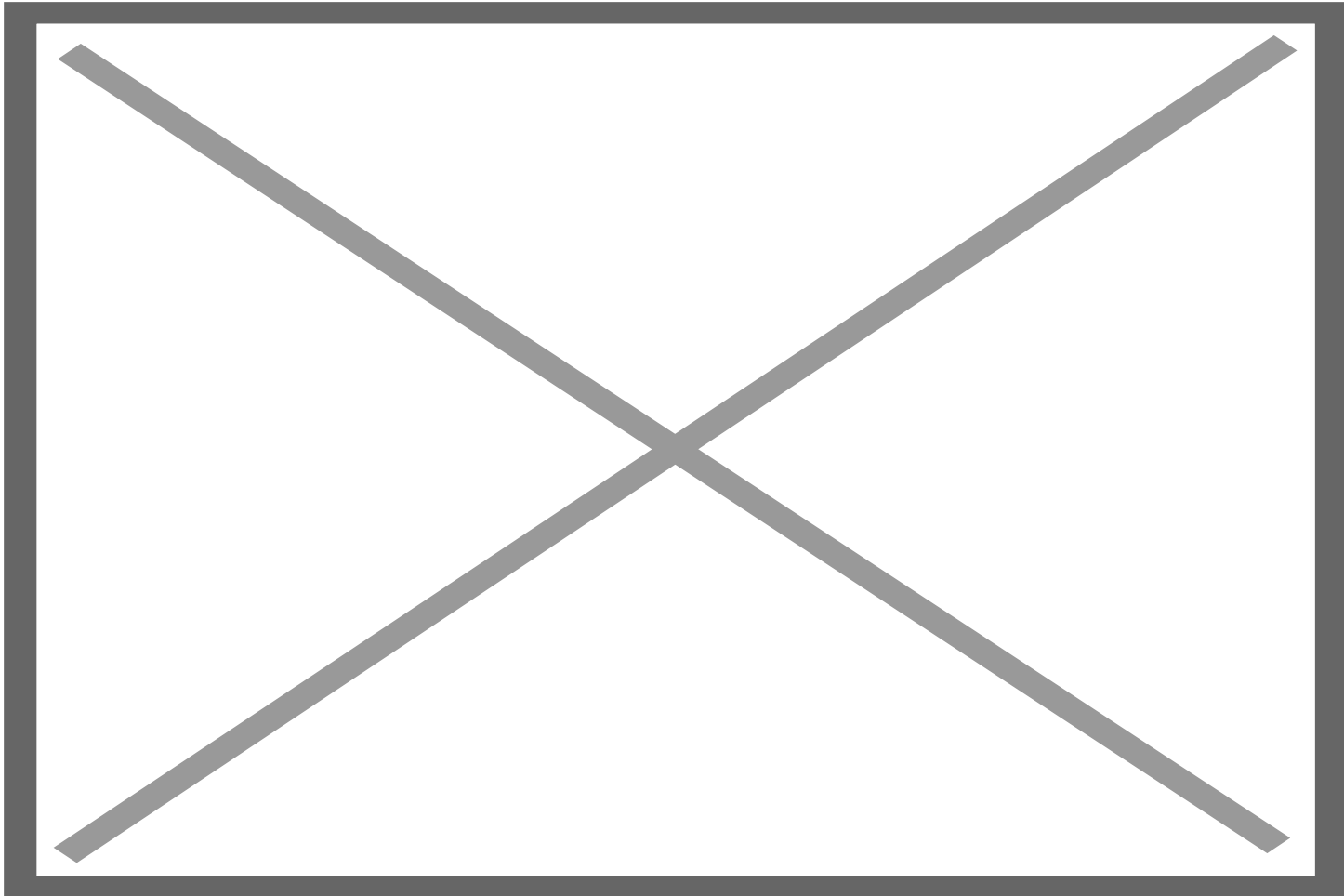
Sublime **Cheesecake artisanal**, d'une texture crémeuse et onctueuse, fait avec du véritable **cream cheese**, avec une légère note de vanille et une **pâte aux biscuits Speculoos**.

Retrouvez les cheesecakes de Rachel's les samedis :

– 4 juin rue daguerre

– 11 juin à Neuilly

Découvrez les **nombreux parfums** de Cheesecake : le classique, Citron, Framboises, Framboises Pistache, Myrtille, Oreo,...



Rachel a débarqué en France il y a neuf ans, en provenance de l'Ohio.

Quel est votre parcours professionnel?

Rachel Moeller. – Au départ, je suis cuisinière et j'exerçais comme chef dans de bons restaurants de Columbus (Ohio). Lorsque je suis arrivée en France, comme je parlais mal la langue, les gens pensaient que je ne savais pas cuisiner, on m'a donc mise à la pluche! Plus tard, j'ai évolué, je suis devenue directrice commerciale et j'ai pu voir que beaucoup de restaurants sous-traitaient les pâtisseries. Nous avons donc commencé avec mes deux associées à vendre des pâtisseries américaines (brownies, apple pies, carrot cakes, etc.) puis nous avons continué avec des tartes citron, des fondants au chocolat, en élargissant l'offre à une clientèle de restaurants parisiens.

Vous proposez plusieurs cheesecakes?

Nous avons 20 variétés différentes: myrtille, framboise, framboise et chocolat blanc, caramel, passion, citron vert. Mais c'est toujours la nature qui est le plus demandé. Celui à l'Oreo est aussi très à la mode.

À quoi reconnaît-on un bon cheesecake?

Il doit être savoureux sans être lourd. Je trouve qu'à Paris, beaucoup sont très lourds. Mais le vrai secret, c'est la cuisson. On les cuit souvent trop et du coup, ce n'est pas bon, cela altère le goût. Car la base du cheesecake, ce n'est jamais qu'un mélange d'œufs, de sucre, de Philadelphia cream cheese et de vanille, sur fond de biscuits spéculoos et beurre fondu, avec un nappage de crème épaisse sucrée et vanillée.

Recette secrète?

Bien sûr!

A découvrir dans les boutiques Androuet.